



บทที่ 1.

บทนำ

กระเทียม เป็นพืชที่มีความสำคัญอย่างมากชนิดหนึ่งต่อชีวิตความเป็นอยู่ของ  
 คนไทย เนื่องจากนิยมนบริโภคกันทั่วครัวเรือน เพื่อช่วยปรุงแต่งกลิ่นและรสชาติของ  
 อาหารให้ชวนบริโภคมากยิ่งขึ้น นอกจากนี้กระเทียมยังมีสรรพคุณใช้บำบัด และป้องกัน  
 โรคต่าง ๆ ได้หลายโรค ทำให้มีความนิยมใช้กระเทียมเป็นยาสมุนไพร หรืออาหาร  
 เสริมสุขภาพกันมาก ในรูปแบบกระเทียมผง หรือน้ำมันกระเทียมบรรจุแคปซูล ในส่วน  
 ของเกษตรกร กระเทียมเป็นพืชเศรษฐกิจที่สำคัญชนิดหนึ่ง เนื่องจากให้ผลตอบแทนสูง  
 เมื่อเปรียบเทียบกับพืชเศรษฐกิจชนิดอื่น และเป็นพืชเสริมที่ทำรายได้เป็นอย่างดีในช่วงหลัง  
 การเก็บเกี่ยวข้าว จึงมีเกษตรกรนิยมปลูกเป็นจำนวนมาก อย่างไรก็ตามแม้จะมีการ  
 พัฒนาเพื่อใช้ประโยชน์ทางด้านเภสัชภัณฑ์ และมีการใช้บริโภคภายในครัวเรือนโดยทั่วไป  
 ก็ยังเกิดปัญหาการล้นตลาด และราคาตกต่ำอยู่เสมอ (ชนาคารกสิกรไทย จำกัด, 2532)

การใช้กระเทียมเป็นเครื่องเทศในอุตสาหกรรมอาหารของประเทศไทยในปัจ-  
 จุบัน ส่วนใหญ่ใช้ในรูปแบบของกระเทียมสด หรือกระเทียมผงซึ่งผ่านการทำแห้งแล้ว  
 ข้อเสียของการใช้ในรูปแบบดังกล่าว ได้แก่ ความผันผวนทางด้านคุณภาพซึ่งแปรตาม  
 อายุเก็บเกี่ยว แหล่งผลิต และสภาวะในการเก็บรักษาซึ่งถ้าไม่สะอาดพอ เชื้อจุลินทรีย์  
 จะปนเปื้อนได้ง่าย ทำให้สูญเสียกลิ่นรสระหว่างเก็บ และเกิดลักษณะปรากฏที่ไม่ต้องการ  
 เมื่อใช้ในผลิตภัณฑ์อาหารบางชนิด เช่น ครีมชุป น้ำสลัด และมายองเนส ซึ่งไม่ต้องการ  
 ให้เห็นอนุภาคของเครื่องเทศในผลิตภัณฑ์ (Kenneth, 1985) การแก้ปัญหาดังกล่าว  
 ทางหนึ่งทำได้โดยแปรรูปกระเทียมเป็นเครื่องเทศผงชนิดดิสเพอร์ส ซึ่งได้จากการสกัด  
 สารโอสตีโอเรซินส์ออกจากกระเทียม แล้วนำมาระจายตัวบนสารเพิ่มปริมาณที่เหมาะสม  
 เช่น เกลือแกง dextrose และ maltodextrin (Heath, 1981) การใช้เครื่อง-  
 เทศผงชนิดดิสเพอร์สมีข้อได้เปรียบมากกว่าการใช้ในรูปกระเทียมสด หรือกระเทียมผง  
 เนื่องจากมีความเข้มข้น กลิ่นและรสชาติสม่ำเสมอมากกว่า มีการปนเปื้อนจากจุลินทรีย์  
 ต่ำกว่า เก็บได้เป็นเวลานานโดยไม่ขึ้นกับฤดูกาลเพาะปลูก และยังคงสะดวกสำหรับการใช้



ในระดับอุตสาหกรรมมากกว่า (Kalsec Inc., 1992) นอกจากนี้การแปรรูปกระทียมเป็นผลิตภัณฑ์เครื่องเทศผงชนิดดิสเพอร์ส ยังเป็นอีกแนวทางในการลดปัญหากระทียมล้นตลาดและราคาตกต่ำ จึงได้กำหนดงานวิจัยนี้ขึ้นเพื่อผลิตโอลีโอเรซินส์ และเครื่องเทศผงชนิดดิสเพอร์ส จากกระทียมพันธุ์ที่ปลูกได้ในประเทศไทย

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับจากงานวิจัยนี้คือ ช่วยเพิ่มมูลค่าและการใช้ประโยชน์จากกระทียมที่ปลูกในประเทศไทย และเป็นแนวทางในการพัฒนาการผลิตโอลีโอเรซินส์และเครื่องเทศผงชนิดดิสเพอร์สจากกระทียมในระดับอุตสาหกรรม เพื่อใช้ในอุตสาหกรรมอาหารภายในประเทศต่อไป



ศูนย์วิทยทรัพยากร  
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย